

Миксер планетарный объемом 30 литров Sirman Plutone 30

Основные характеристики

Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 93 до 285 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	580 мм
Глубина	650 мм
Высота	1160 мм
Вес (без упаковки)	125 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Цвет	серебряный
Страна-производитель	Италия

Описание

Планетарный миксер [Sirman Plutone 30](#) предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплава.

Особенности:

- Механическое переключение передач с 3 скоростями
- Система редукции со стальными зубьями
- Предохранительное устройство при открывании и опускании чаши
- Защита чаши металлическим проводом
- Корпус из окрашенного сплава
- Легко снимаемая дежа из нержавеющей стали 304

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 93 / 167 / 285 об/мин.
- Габариты в упаковке: 570x630x920 мм